

# BODENSEEKÄSE

## + SCHWEIZ

TRADITION MIT HERZ



# Schweizer Natur

CREMIG, GENUSSVOLL

Mehr als 50 eigene Milchproduzenten tragen zu diesem typischen Schweizer Halbhartkäse bei. Durch seine Form eignet er sich bestens für die Scheibenproduktion. Mit seiner Cremigkeit und seinem genussvollen Aroma ist er ein perfekter Alltagskäse für die ganze Familie. Ideal zum Frühstück oder zu einem Glas Wein.

**Herstellung:** mit Rohmilch – Reifungszeit: ca. 5 Monate

**Geschmack:** cremig, genussvoll – **Form:** Laibe, 30 cm Durchmesser – **Gewicht** 6 bis 8 kg

**Rinde:** natürliche Schmierebildung – **Fit:** 48% Fett in der Trockenmasse

**BODENSEEKÄSE SCHWEIZ** – bodensee-kaese.ch